

# Château Destieux

Situé sur l'un des deux points les plus élevés de Saint-Emilion, le **Château Destieux**, propriété d'un seul tenant, domine la vallée de la Dordogne jusqu'aux collines de Montagne Saint-Emilion. Depuis près de 50 ans, le Château Destieux appartient à la famille Dauriac, qui a su entretenir avec passion la progression incessante de ce cru, avec une seule ambition : tout mettre en oeuvre dans la vigne comme au chai pour faire naître chaque année un vin concentré, à la fois élégant et charpenté, expression aristocratique d'un terroir privilégié.



## Caractéristiques Techniques

**Appellation** Saint Emilion  
Grand Cru classé

**Superficie** 8,12 hectares

**Assemblage** 76 % Merlot,  
12 % Cabernet franc,  
12 % Cabernet Sauvignon

**Age des vignes** 50 ans

**Terroir** Sol argilo-calcaire

### Conduite du vignoble

- Une taille rigoureuse associée à un ébourgeonnage,
- Epamprage sélectif de tête
- Vendanges en vert (un maximum de 7 à 8 grappes par pied) permettent à la fois d'éviter tout contact des grappes entre elles, de favoriser leur plein développement
- Effeillage progressif à hauteur des grappes aboutit au plein ensoleillement des raisins et à leur parfaite ventilation, éliminant tout risque d'humidité prolongée et donc de pourriture

### Vinification

- Des vendanges à la main à maturité optimum
- Un 1<sup>er</sup> tri grappe par grappe,
- Suivi en chaîne par un 2<sup>ème</sup> tri graine par graine afin de sélectionner les meilleures graines
- Cuvier de 8 foudres bois tronconiques dotés d'un dispositif de régulation des températures, permettant une vinification parcellaire
- Fermentation alcoolique : piégeages quotidiens
- Fermentation malolactique : 100% de barriques neuves en chêne français

**Rendements** 30 à 35 hl par ha

**Production** 35000 bouteilles

**Date de vendanges** 05 au 10 oct 2011

**Date de mise en bouteille** 01 juillet 2013

**Oenologue conseil** Michel Rolland

## Chateau Destieux 2011

Le nez exprime les fruits rouges accompagnés par des arômes de vanille et moka. La bouche est toute en tension, la structure tannique est importante, avec une finale toute en longueur.

### Figaro

4/5 Dégusté en 2012

Beau vin à la fois dense et élégant, belle longueur, une vraie réussite.

Apogée entre 2015 et 2018

### Gault et Millau

Le vin affiche une complexité étonnante pour ce millésime.

L'ensemble est résineux, épicé, combinant avec aisance la rhubarbe comotée, le cacao, le tabac et les bois précieux. La bouche ne cherche pas à impressionner mais à séduire, par ses tanins veloutés et sa puissance bien maîtrisée.